

Temps de cuisson : 15 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 12



Tartelette de crème anglaise aux NERGI®

Ingrédients :

- 1 casseau de Nergi®
- 2 tasses de lait 3,25%
- ½ tasse de sucre
- 1 œuf entier
- 2 jaunes d'œufs
- ¼ tasse de fécule de maïs
- 1 c. thé d'extrait de vanille
- 12 fonds de tartelettes (du commerce ou faites maison), cuites
- Facultatif : chocolat noir râpé, chocolat blanc en copeaux, amandes grillées, noix de coco, petits fruits divers, pépites d'érable

Marche à suivre :

1. Porter à ébullition le lait et le sucre dans une petite casserole.
2. Pendant ce temps, mélanger les œufs dans un petit bol.
3. Ajouter la fécule de maïs aux œufs et bien incorporer jusqu'à ce que ce soit bien lisse.
4. Tout en fouettant, incorporer délicatement le lait chaud au mélange d'œufs.
5. Remettre le mélange dans la casserole.
6. Brasser continuellement à feu doux jusqu'à ce que le mélange devienne épais.
7. Retirer du feu et incorporer la vanille.
8. Remplir les tartelettes avec la crème.
9. Couper les Nergi® en deux et les déposer sur la crème anglaise.
10. Réfrigérer ou déguster immédiatement.

Vous pouvez accompagner les Nergi® chocolat noir râpé, chocolat blanc en copeaux, amandes grillées, noix de coco, petits fruits divers, pépites d'érable.

Source : <https://cingfourchettes.com/2018/09/les-meilleures-t...aise-et-au-nergi.html>